DU

RÉGIME ALIMENTAIRE

DES ANCIENS,

ET DES RÉSULTATS DE LA DIFFÉRENCE DE LEUR NOURRITURE AVEC CELLE DES MODERNES;

PAR J.-J. VIREY.

Multos morbos multa fercula fecerunt,
SENEC., *Epist. XCV*.

A PARIS,

CHEZ D. COLAS, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,
A Dater du 15 *octobre* 1818,
RUE DAUPHINE, N°. 32.

1813.

DU
RÉGIME ALIMENTAIRE
DES ANCIENS,

Et des résultats de la différence de leur nourriture avec celle des Modernes.

PERSONNE n'ignore que la diététique est l'une des parties les plus essentielles de la médecine, et la *science de la gueule*, selon l'expression de *Montaigne* en est tellement dépendante, qu'un médecin a prétendu trouver la source de toutes nos maladies dans la diversité de nos alimens (1). Les anciens rois d'Egypte, suivant *Diodore* de Sicile, ne mangeaient rien, chaque jour, que par l'ordonnance de leurs médecins.

Nous avons fait voir ailleurs (2) combien les différens alimens influaient à la longue sur les individus et les diverses nations; combien l'Indien vivant de riz et de fruits

---

(1) *Antiphane* de Délos, dans *Clément Alexandrin*, lib. I. Pædagogici, chap. I. Voyez aussi *Pline*, Hist. nat., liv. XII, ch. 53; et *Hippocrate*, lib. de Flatibus. Ce qu'*Horace* dépeint liv. II, sat. 2.

. . . . *Nam variæ res*
Ut noceant homini credas, etc.

(2) Dans notre *Histoire naturelle du genre humain*, tom. I, pag. 243 et suiv.; et dans le *Recueil périodiq. de la Société de médec.*, an VII (1799), messidor. Sur la nature des alimens employés en chaque climat.

était plus doux que le Tartare qui se gorge de chair de cheval presque crue; combien les nourritures animales étaient nécessaires sous les régions froides; et les alimens végétaux, dans les climats les plus ardens de la terre; nous avons remarqué ce que les divers régimes de vie opèrent, soit chez les peuples maritimes ichthyophages, soit parmi les peuples pasteurs vivant de laitage, soit chez les nations agricoles qui se substantent de graines céréales, ou chez les sauvages qui subsistent du seul produit de la chasse, etc. Les mœurs et les habitudes des animaux changent elles-mêmes suivant la diverse nature de leurs alimens.

Il n'est pas moins utile de considérer si les changemens survenus dans notre manière de vivre actuelle, influent sur notre constitution physique et morale, sur la durée de notre existence, sur la production de quelques maladies, sur le développement de diverses affections, etc. Les anciens Grecs et Romains dont nous connaissons assez bien la vie privée n'avaient par exemple, ni eau-de-vie et liqueurs, ni café, ni thé, ni chocolat, ni sucre, ni beurre même (1), ni toutes nos épices de l'Inde, comme girofle, muscade et macis, vanille, gingembre, amome, piment, etc., dans leurs sauces; ils ne connaissaient ni le tabac, ni la pomme-de-terre, la patate, le topinambour, ni nos fécules, ni le blé sarrazin, ni le sagou et le salep, ni même nos haricots actuels (car ils avaient seulement la fève de marais et celle d'Egypte ou du Nélumbo), ni plusieurs de nos fruits, comme l'orange, le tamarin, etc.; ni quelques herbes comme les épinards, ni des céréales comme le maïs, etc. En revanche, ils mangeaient des choses que nous rejettons ou que nous négligeons aujourd'hui, la mauve, la buglosse, les glands doux, le

---

(1) Il était si peu connu que *Galien* dit n'en avoir vu qu'une fois en sa vie.

lupin, le fenu grec, les racines de *papyrus* (espèce de souchet); ils aimaient la chair des jeunes ânes sauvages, des petits chiens, des loirs, même celle du renard et de l'ours ; ils mangeaient les perroquets, les flammans et d'autres oiseaux rares; ils ne rejettaient point certains lézards; ils étaient fous de beaucoup de poissons et de coquillages auxquels nous attachons moins de prix maintenant; ils avaient des ragoûts et des sauces qui nous révolteraient aujourd'hui. Qui mangerait comme eux, en Europe, des chairs assaisonnées de rue et de *laser*, qui est l'assafœtida ? qui avalerait du *garum*, c'est-à-dire, les intestins du maquereau putréfiés et dissous dans de la saumure ? qui leur disputerait le *sumen* de truie, ou la vulve pleine de ses petits, broyés et meurtris avec le sang et le lait dans cet animal vivant, de sorte qu'ils sont transformés en matière purulente ? Telles étaient pourtant leurs délices. A quelque degré que nous ayons poussé le luxe gastronomique, il n'y a rien de comparable, dans nos repas les plus recherchés, à l'extravagance avec laquelle les Romains engloutissaient dans un seul festin les productions les plus rares de l'univers alors connu ; ils y dévoraient les revenus de plusieurs royaumes. Mais aussi c'était le peuple-roi; et ce dominateur du monde, *populum latè regem*, avait commencé par la vie des Curius et des Caton, avec la galette, le chou et le navet.

Donnons une idée de ce luxe effréné, inconcevable, l'une des principales causes de la décadence de leur vaste Empire.

On lisait d'abord la carte du repas, afin que chacun pût régler son appétit selon les mets, et quoique le *prandium* ou dîner, fût assez copieux vers le milieu du jour, c'était la *cœna*, ou le souper, vers le coucher du soleil qui était le repas le plus complet. Là les convives mollement étendus sur des lits, *triclinia*, le roi du repas étant désigné, on apportait les premières tables, du *mulsum* ou

vin miellé et divers hors-d'œuvres, *salsamenta*, *apiastra*, *faselares*, *abyrtaca* et des anchois pour exciter l'appétit; c'étaient aussi diverses herbes, des olives, quelquefois confites au verjus, etc. (1), avec des huîtres, des oursins, des spondyles, des pélorides et autres coquillages; mais jamais de potages ni de soupe. Ensuite on servait une grande quantité de toutes espèces de viandes, gibiers, poissons, légumes, et l'on en peut voir un exemple dans la satire de *Pétrone*, où son Trimalcion déploie un luxe ridicule pour ses convives. Il y avait jusqu'à sept services dans les plus grandes occasions avec de la vaisselle d'argent et d'or, et d'une espèce de porcelaine nommée *vases murrhins* (2). Vers la fin, on apportait la table du dessert et des pâtisseries, avec de vastes coupes, car on buvait plus largement alors les vins vieux les plus exquis et diversement aromatisés. On se couronnait de fleurs, on faisait des libations, l'on chantait, l'on faisait venir des danseuses et des histrions, l'on buvait à la ronde dans la même coupe, *cottabus*, et pour prévenir la douleur de tête causée par l'ivresse, on se l'oignait d'huiles odorantes, ou bien on se la serrait avec des couronnes.

Dans les baccanales, dans les saturnales, espèce de carnaval qui commençait le 1er décembre et durait 20 jours, on se livrait à toutes sortes d'orgies; les Romains cherchaient par toute la terre, à assouvir leur sensualité. Lucullus, surnommé *Xerxès togatus*, fit préparer sur-le-champ un repas de 30 à 40 mille francs, dans son salon d'Apollon à

---

(1) *Rapula, lactucæ, radices, qualia lassum*
Pervellunt stomachum, siser, alec, fecula coa,
HORAT, l. II, satir. 8.

(2) On les fabriquait chez les Parthes ou en Perse selon *Properce*, lib. IV, élégie 6:

Murrheaque in parthis pocula cocta focis.

Cependant *Pline*, lib. XXXVII, c. 2, et d'autres croient que c'était une espèce d'agate, ou de sardonyx qui formait la matière de ces vases précieux.

Pompée et à Cicéron. Il nourrissait un nombre immense de murènes et d'oiseaux pour ses festins; même quand il était seul, il voulait la plus grande splendeur, donnant pour motif que Lucullus dînait chez Lucullus. Hortensius l'orateur était si fou de ses murènes qu'il pleurait celles qui lui mouraient par hasard. L. Philippus, Fabius le gouffre (*gurges*), Metellus Pius, Messalinus Cotta furent encore de grands *gastrolâtres*, comme *Rabelais* nomme tous ceux qui font un dieu de leur estomac. De simples comédiens, Laberius et Publius, ne furent pas moins gourmands. On cite sur-tout Æsopus père, fameux tragédien, qui fit apprêter un plat composé de langues seules d'oiseaux parlans et chantans, tels que perroquets, rossignols, merles, pies, étourneaux, etc., et valant 600 mille sesterces ou près de 90 mille fr., car chacun de ces oiseaux était payé environ 700 fr. (*Plin.*, Hist. nat., lib. XXXV, c. 12.) Son fils Clodius avala des perles dissoutes dans du vinaigre, comme fit Cléopâtre; cet acétate calcaire, d'un goût fort peu exquis, coûtait des sommes énormes. Apicius après avoir dépensé plus de douze millions en ses repas, croyait mourir de faim lorsqu'il ne lui restait plus qu'environ 1,300,000 francs. Il fit exprès le voyage d'Afrique pour y manger de belles squilles, mais ne les voyant pas plus grosses qu'à Minturnes, en Campanie, il y retourna sur-le-champ. (*Athénée*, lib. I, *Deipnosoph.*) Nous citerions bien avec *Horace* et *Senèque*, les Catius, les Nomentanus, le grec Philoxène qui désirait avoir le gosier long comme l'oie, afin de savourer les mets dans un plus long trajet; mais qui croirait que Vedius Pollion fit jeter ses esclaves coupables dans le vivier de ses murênes, afin d'engraisser ces sortes d'anguilles de chair humaine, comme propre à les rendre plus savoureuses (1) !

---

(1) *Plin.*, Hist. nat., lib. IX, cap. 23. *Tertullien*, etc.

Tout cela est encore peu en comparaison de ce que firent plusieurs Empereurs romains. On connaît les orgies de Marc-Antoine qui faisait servir jusqu'à huit sangliers entiers par repas de peu de personnes (1). Vitellius dépensait près de 80,000 francs chaque jour en repas (*Suétone*, ch. 13), et il ne lui était pas rare de donner des festins de cent mille écus. Qu'on songe que dans un repas donné impromptu à son frère, il y avait sept mille oiseaux et deux mille poissons de choix ; à la dédicace d'un vaste plat d'or, nommé le bouclier de Minerve, il y avait des foies de scares, des cervelles de paons, de faisans, des laites de murènes, des langues de phénicoptères, le tout recueilli par des vaisseaux envoyés exprès vers le détroit de Gibraltar, et par des cohortes de chasseurs jusqu'aux monts Crapacks ; aussi ce seul plat revenait à plus de deux cents mille francs (*Plin.*, lib. XXXV, cap. 12). Que dire de Caligula ? On immolait chaque jour à sa statue, comme à un Dieu vivant, des phénicoptères, des paons, des peintades, des faisans, des francolins apportés des extrémités du monde alors connu ; car la Numidie envoyait alors des peintades, la Médie des paons, la Colchide ses faisans, l'Ionie ses francolins, etc.

Sous Domitien, le sénat est assemblé pour savoir à quelle sauce on doit apprêter un énorme turbot ; sous Commode et d'autres empereurs, l'esturgeon s'apporte sur table, avec les faisceaux, les couronnes, les trompettes, la pompe du triomphe. Ælius Verus faisait des prodigalités inouies dans ses repas, selon *Jules Capitolin*, car il y dépensait jusqu'à six cent mille sesterces, ou 90,000 fr. Mais Héliogabale, ce monstre d'extravagances en tout genre, semble avoir surpassé les autres, au rapport de *Lampride*. Chacun de

---

(1) Caranus le Macédonien fit servir en un festin 120 sangliers ; un par personne, dans de grands plats carrés cerclés d'or, chaque sanglier étant percé d'une flèche d'argent. *Athénée*, *Deipnosoph.*

ses repas était de plus de 800,000 francs, et il y avait plusieurs plats qui coûtaient 140,000 francs. On n'en sera pas surpris si l'on considère qu'il faisait mettre ensemble jusqu'à six cents cervelles d'autruches, les talons grillés d'un grand nombre de jeunes chameaux (1), qu'il voulait des plats de langues seules de perroquets ou de rossignols, et de barbillons de poissons rares. Il mettait à prix l'invention de nouveaux mets; il voulut même faire apprêter jusqu'à des excrémens et de la chair humaine, pour savourer tout ce qu'il était possible de connaître dans la nature.

Il en résultait des prix très-élevés pour divers alimens rares. L'ancien *Caton* disait qu'on ne pouvait sauver une ville dans laquelle un poisson se vendait plus qu'un bœuf. En effet, *Pline* rapporte que des surmulets (*mullus*, Lin.) étaient payés tantôt 600 fr., tantôt 800 et plus, ou 7000 grands sesterces, selon *Macrobe* (2), quoique ces poissons ne pesassent pas ordinairement deux livres. Les Romains avaient sous leurs tables de petits viviers où l'on mettait ces surmulets; on les voyait avec délices changer leurs vives couleurs en mourant, et on les cuisait sur-le-champ. Les sargues (*Scarus*, Lin.) étaient encore plus précieux et plus estimés. Les beaux pigeons montaient jusqu'à 50 fr. ou même 200 fr. la paire selon leur beauté. Les anciens cependant engraissaient dans des volières plusieurs milliers de ces oiseaux, sur-tout la litorne et le merle; ils engraissaient jusqu'à des colimaçons pour les manger. *Pline* nous apprend gravement que Sergius Orata enseigna le premier à parquer des huîtres, que Fulvius Hirpinus fit un *glirarium* propre à engraisser des loirs, qu'Apicius montra l'art de faire grossir le foie des oies, en les empâtant de figues et d'eau miellée, qu'il fit aussi un assaisonnement, *alec*, avec les foies des surmulets, etc.

---

(1) *Herodianus*, lib. IV. *Cameli calcamenta tenerrima quæ comedit Heliogabalus*

(2) *Saturn*, l. II, c. 12. Asinius Celer en donnait ce prix.

On doit penser que les différentes boissons n'étaient pas oubliées parmi des hommes si dévoués à la sensualité. Outre l'usage de boire de l'eau chaude, vendue publiquement dans les *thermopolies* (lieux publics comme nos cafés), et les boissons d'eau à la glace, il y avait une multitude de vins soit naturels, soit préparés. Les vins naturels de Scio, de Lesbos, ceux d'Albe, de Sorrente, de Falerne, le Massique, le Cæcube, etc., étaient les plus estimés; on les buvait souvent avec de l'eau chaude qui développait leur saveur, et délayait ceux qui étaient trop sucrés. On apprêtait aussi des vins avec l'absinthe, avec les roses, ou le mastic, ou le pouliot, ou la myrrhe, ou la poix (1) pour leur donner différentes saveurs. Il y avait le vin miellé ou *mulsum;* quelquefois on y délayait aussi de la farine d'orge ou des jaunes d'œufs (comme le samboyon des Italiens); il y avait des vins liquoreux faits avec des raisins desséchés (*passum*), ou avec du moût cuit, comme leur *sapa* et *defrutum*. De plus, on faisait de l'*aqua mulsa* ou hydromel, de l'*oxygala* ou lait aigre, de la *maza*, eau d'orge miellée, etc. L'usage habituel de l'eau chaude en boisson rendait le teint pâle et débilitait l'estomac (2), comme nous en voyons aujourd'hui des exemples dans ceux qui prennent beaucoup de thé, à la manière des Chinois.

En général, les ragoûts des anciens étaient bien plus assaisonnés ou épicés que les nôtres. On n'a qu'à ouvrir le traité d'Apicius Cælius (*De opsoniis et condimentis, sive arte coquinariâ*, libri X.—*Cum annotatione Martini Listeri medici*, 2e édit. Amsterdam. 1709. In-8°). On y verra presque tout assaisonné de garum, de laser, de rue, de coriandre fraîche, de cumin, de baies de mirthe et de

---

(1) *Martial* dit : *Resinata bibis vina, falerna fugis.*

(2) *Martial*, l. VI, épigr. 86.

Et potet calidam qui mihi livet, aquam.

Elle amollit le corps et l'esprit selon *Sénèque*, epist. 78.

troëne, de semence de fenouil et d'âche, de chardonnette, de spica nard, de feuilles de malabathrum, d'asarum, de racines de pyrèthre, de costus, de baies de sumach et de sureau, ou avec du mastic, des graines d'ortie, du souchet odorant, du fenugrec, du sésame, divers alliacés, l'échalotte, le poireau, ou de la passerage, du cresson, de la roquette, du cardamome, du séséli d'Éthiopie, de la cataire de montagne, etc. Ils joignaient souvent au sel, le nitre et le sel ammoniac; ils aimaient le verjus, non le suc de citron. Ils faisaient grand cas de l'odeur du safran et de la canelle. La menthe, le pouliot, la sarriette, le thym, l'hyssope, l'origan, et d'autres labiées, ou des ombellifères comme l'aneth, la livêche, le persil, ou la graine de vitex (*agnus castus*) étaient leurs condimens les plus communs. Ils ajoutaient du poivre à leurs confitures au miel; ils avaient aussi des fritures, etc.

En poussant si loin leur gourmandise, ils se gorgeaient souvent de tant d'alimens qu'ils étaient forcés de les rejeter, et cette dégoûtante et honteuse action était devenue habituelle pour plusieurs de ces fameux gloutons; Dion Cassius et Suétone rapportent que Vitellius en avait l'habitude; il mit cette coutume à la mode. Elle était déjà connue du tems de Cicéron (1), et les femmes même la mirent en pratique (2), quoique les médecins s'élevassent avec raison contr'elle comme très-opposée à une bonne digestion (3). Les uns se nettoyaient ainsi l'estomac avant de

(1) *Epistol. ad Atticum*, lib. XIII, et *Sénèque*, epist. 83, 88 et 122.

(2) *Sénèq.*, epist. 95.

(3) Asclépiade le médecin, déclama avec chaleur contre ces vomissemens forcés par des moyens mécaniques, tels que l'introduction d'une plume ou des doigts dans la gorge. *Pline*, Hist. nat., lib. XXIII et lib XXVI, c. 3, et *Corn. Celsus de medic.*, lib. I, c. 3, et lib. II, c. 12, aussi *Plutarque*, *de sanitate tuendâ*, etc.

se mettre à table, comme le témoigne *Martial*, lib. VIII, epigr. 66 :

Nec cœnat priùs, aut recumbit antè
Quàm septem vomuit meri deunces.

Les autres allaient se débarrasser aux bains de la surcharge du souper, selon *Juvenal* :

Et crudum pavonem in balnea portas.

Il y avait, pour cet effet, des cuvettes ou bassins dans le voisinage des salons de festin, et même les Sibarites apportaient jusque sous table des urinoirs (1). *Vomunt ut edant; edunt ut vomant et epulas quas toto orbe conquirunt, nec concoquere dignantur*, dit Sénèque, *de Providentiâ, cap.* 3.

Il faut distinguer cependant deux époques parmi ces peuples si célèbres, celle de leur antique simplicité et celle de leur corruption. Dans la première époque, on voit les héros d'Homère, par exemple, dévorer les simples chairs des bestiaux ou de quelque gibier, comme le cerf, le sanglier, etc. Ils ne les mangeaient jamais que grillées ou rôties; ils ne connaissaient ou n'aimaient ni les viandes bouillies, ni les ragoûts composés de beaucoup de substances. Le poisson était regardé comme une viande de luxe indigne d'un homme. De même, les premiers Romains se contentaient d'une sorte de bouillie de farine (*puls*), ou polenta, ou de galette cuite sous la cendre; ils y joignaient de grosses chairs grillées et des racines ou divers légumes. C'est ainsi que les ambassadeurs samnites trouvèrent Manius Curius apprêtant des navets pour son souper, lorsqu'il rejeta leur or et leurs présens. Mais ces mêmes peuples, superbes vainqueurs de l'univers, enrichis des dépouilles de l'Asie, ne mirent plus de frein à l'audace de leur luxe. Lorsque les barbares fondirent à leur tour sur les Romains amollis, ils rejetèrent tous ces condimens recherchés, tout

(1) *Athénée*, *Deipnosoph*, lib. XII.

ce funeste attirail de cuisine qui avaient affaibli la postérité de Romulus ; car les septentrionaux qui vivaient de chair demi-crue ou de fromage, de laitage et de racines, ne pouvaient alors s'accommoder d'alimens très-épicés. Cette simplicité de nos ancêtres a duré fort long-tems. Nous voyons dans notre histoire, Charlemagne, par exemple, se contenter d'un ordinaire de quatre plats de viande ou légumes, outre le rôti, au rapport de son historien Eginhard. Les croisades firent connaître quelques alimens et assaisonnemens de l'Orient, principalement le riz, le safran et diverses épices. Mais ce n'est qu'à l'époque du passage du cap de Bonne-Espérance et de la découverte de l'Amérique que l'art culinaire moderne a égalé, surpassé l'ancien, sinon en luxe, du moins en variété et en recherche de toutes sortes d'alimens, d'assaisonnemens et de boissons. Des mêmes époques datent aussi plusieurs maladies devenues plus fréquentes, outre celles qui ont été introduites parmi nous. Ainsi l'on attribue la multiplicité des affections catarrhales et nerveuses, qui s'étendent chaque jour d'une manière effrayante chez les nations policées, à ce régime trop recherché et trop délicat, aux abus du thé, du café, des liqueurs spiritueuses, des sucreries, du tabac, etc. Il est certain que les enfans et les femmes en éprouvent principalement les pernicieux effets, dans les villes de luxe sur-tout, suivant les observations du célèbre médecin *Hufeland*. *Boerrhaave* et *Linné* avaient déjà fait des remarques analogues. La phthisie pulmonaire, qui enlève tant d'individus, le rachitis et les scrophules, la fièvre hectique et les intermittentes, la leucorrhée, la péritonite puerpérale, les ménorrhagies, une multitude de névroses, sur-tout celles des organes de la digestion, le scorbut, le diabète, les divers calculs, etc., tiennent en grande partie, de l'aveu des médecins, à des excès ou des erreurs du régime alimentaire. Ce n'est pas sans motif qu'on a reconnu une dégénération visible de l'espèce humaine dans les

États les plus civilisés de l'Europe, et dans les classes les plus opulentes de la société.

Mais afin que l'on observe bien la nature des alimens usités habituellement par les anciens Grecs et Romains, nous allons en présenter la liste (1).

Des mammifères.

Le bœuf, *bos taurus*, L. aliment ordinaire des athlètes et du peuple, avec la vache et le veau (l'on nommait *damalio* les veaux engraissés au lait). La vache stérile était préférée pour sa chair. Dans les premiers siècles, il était défendu de tuer un bœuf sous peine de mort (*Varro*, *re rustic*, lib. II. et *Columella*, lib. VI). Les héros d'Homère vivaient sur-tout de chair de bœuf.

Le lait de vache était très-employé. Le *colostrum* était du lait nouveau caillé spontanément; on le mangeait avec du miel. La *melca* était du lait caillé par un acide. Il y avait diverses espèces de fromages, *caseus*. Les athlètes en mangeaient, comme étant très-nourrissant (*Pausanias*, lib. VI). *Oxygala* était du lait aigri au moyen d'herbes aromatiques (*Columella*, lib. XII. c. 8). *Aphrogala* était la crême fraîche; le beurre n'était pas connu; les Scythes et les Pæoniens l'ont fait connaître aux Grecs, et Hippocrate ne parle que de celui des Scythes, πικέριον.

Les laits d'ânesse, de cavale, de chèvre, de brebis étaient aussi usités. Poppée, femme de Néron, prenait des bains de lait d'ânesse.

La Chèvre et le Bouc, *capra hircus*. Lin. La chair de chevreau était jadis estimée, les chevreaux de l'île de Mélo

(1) Voyez sur cet objet *Ludovic. Nonnius*, *diæteticon*, *sive de re cibariâ*, lib. IV, Antverp, 1645, 4°, edit. 2e, et *Bruyerinus*, *Angelus Sala*, *Castellanus*, *de esu carnium*, et sur les repas des anciens, surtout *Bulengerus*, *Stuckius*, *Ciacconius*, *Lud. Puteanus*, *Fromond*, *Cornarius*, *Just. Lipsius*, etc. *Vincent Butius*, *de potu antiquorum*, et une foule d'autres.

sur-tout, et ceux qu'on avait soustraits à la voracité des loups. La chair de bouc était regardée comme capable de causer l'épilepsie.

La Brebis et le Belier, *ovis aries*. Lin., chair défendue jadis aux Egyptiens. Le mouton, *vervex*, était une nourriture très-commune chez les Grecs et les Romains ; celui d'Espagne le plus estimé.

Le Cerf, *cervus elaphus*, Lin., Les jeunes faons étaient assez recherchés. Galien rejette la chair des cerfs (*de Aliment. facult.* lib. III). On croyait qu'elle exemptait de la fièvre (*Plin.* lib. VIII. c. 32). On élevait aussi dans des parcs cet animal (1).

Le Daim, *cervus dama*, L., Le chevreuil, *cerv. capreolus*, Lin. usités, ainsi que d'autres ruminans sauvages, dans les grands repas.

Le Bouquetin, *capra ibex*, Lin., et le chamois, *antilope rupicapra*, Lin. n'étaient pas dédaignés sur les meilleures tables, selon *Martial* et *Juvénal*.

Le Chameau, *camelus bactrianus*, Lin., ou le dromadaire, *c. dromedarius*, Lin. se mangeait jeune : les gourmands estimaient leur talon grillé.

L'Ane, *equus asinus*, Lin. On recherchait beaucoup la chair de l'ânon. Mécénas en vivait, selon *Pline*, lib. VIII. c. 43. Celle de l'ânon sauvage (*lalisio* de *Martial*. liv. 13. épig. 92), était surtout préférée : on la comparait à celle du cerf, selon *Galien*, l. 3. *Aliment. facult*, c. 1. et

(1) Les Sultans turcs ont rivalisé avec les anciens Romains pour le luxe de la chasse. Bajazet, suivant Chalchondyle, *de rebus turcicis*, lib. III, avait sept mille chasseurs et six mille chiens qu'il mettait en campagne lorsqu'il voulait chasser. Mais Mechmet XII fils du fameux Amurath, réduisit en 1449 cette légion à cinq cents fauconniers et à cent piqueurs, *Chalchondyle*, *id.*, lib. VII.

Oribase, Collect. lib. 2. cap. 28. On mange encore beaucoup d'ânon en Italie. On faisait venir le *lalisio* d'Afrique.

Le Cochon et le Sanglier, *sus scrofa*, L., sont les premiers animaux qu'on ait immolés aux dieux et aux plaisirs de la table : *Animal propter convivia natum.* (*Galien*, lib. III. *de Aliment. facultat.*), rapporte que la chair du porc est si analogue à la nôtre, que des chaircuitiers scélérats ayant apprêté quelquefois de la chair humaine, ceux qui en goûtèrent sans le savoir crurent manger du porc. D'où ce médecin infère que cette viande est la plus convenable à notre nourriture ; elle donne beaucoup de sang et d'aliment ; voilà pourquoi les athlètes en faisaient usage pour se rendre très-robustes. Les cochons de lait étaient fort recherchés aussi. On trouvait cinquante saveurs à la chair de porc, et on estimait sur-tout, *abdomina*, le ventre, *glandia*, les rognons, *sumina*, les tettes, *vulvæ*, la matrice, sur-tout celle de la coche stérile, ou celle qui était pleine de petits tout jeunes ; *sincipitia*, la hure du sanglier, *verrina*, les parties sexuelles mâles, *pernæ* et *petasones*, les jambons de derrière et de devant, et enfin les pieds, les oreilles, les côtes, l'échine, le groin, etc. Les jambons d'Espagne (comme aujourd'hui ceux de Bayonne) étaient en honneur. La vulve était sur-tout le morceau délicieux, *vulvâ nil dulcius amplâ ;* l'on foulait sous les pieds le ventre de la truie pleine et vivante, afin que, broyant ensemble les petits, et mêlant le sang, le lait, les humeurs de ces parties, on en fît un plat digne des gourmands romains (*Plutarque, de esu carnium, orat.* II.). D'autres tuaient les porcs avec des broches rougies au feu, afin que le fer répandît le sang dans la chair et la rendît plus délicate. *Apicius*, lib. VII. c. 1. veut que la vulve stérile s'assaisonne avec le laser ou l'assa-fœtida et le vinaigre. Le *sumen*, ou la tettine pleine de lait, était encore un morceau friand. Les *apri milliarii* étaient des sangliers pesant un millier (la livre ancienne de 12 onces) : on

préférait ceux d'Ombrie, et on les servait entiers sur table; leurs lombes étaient la partie la plus savoureuse. On nommait *porcus trojanus* un cochon entier farci d'autres animaux, comme le cheval de Troie renfermait des guerriers dans son ventre.

Avec la chair de porc, on faisait des *isicia* ou saucisses. *Apicius* enseigna l'art d'en préparer encore avec la chair de poissons, de coquillages et des aromates. Les *tomacula* étaient des andouilles qui se vendaient cuites dans les rues de Rome; on les criait d'une voix rauque. *Tuceta* étaient de petits saucissons fumés; *hilla* était aussi un autre saucisson, *teniacœ* de petites saucisses longues; *lucanica* et *botuli* étaient des boudins de diverses sortes (*luganiga* des Italiens); *phaliscus*, sorte de farce; *silicernium*, espèce de fromage de cochon, ainsi que les *apexabo*, *longanum*, etc. On y employait le sang, la chair hachée, le lard, etc. Voy. *Martial*, *Apicius* et *Nonnius Marcellus*.

Le Lièvre, *lepus timidus*, Lin., très-estimé, selon *Martial* :

Inter quadrupedes gloria prima lepus.

On préférait le rable de l'animal. Sa chair, disait-on, faisait dormir, rendait mélancolique, mais donnait sept jours de beauté à qui en mangeait. On recherchait encore le *lepus variabilis*, Lin. qui se trouve dans les Alpes. Le lapin, *lepus cuniculus*, Lin. n'existait guère alors qu'en Espagne. On nourrissait des lièvres aussi chez les Romains, et on estimait sur-tout les rognons et les testicules de ces animaux.

Le Loir, *myoxus glis*, Lin. Gm., nourri dans des *gliraria* et s'engraissant par le sommeil hybernal. Animal recherché dans les festins, et proscrit par quelques censeurs à Rome (*Pline*, lib. VIII. c. 57.). Il se vendait au poids,

selon *Ammien Marcellin*, lib. XXVIII. On le mangeait avec du miel et de la graine de pavot. (*Apicius*, lib. VIII. cap. 9.)

Le Chien, *canis domesticus*, Lin. Les petits, soumis à la castration, étaient jadis mangés. *Hippocrate*, lib. II, *de Diæta*, dit que leur chair humecte. *Festus Pompeius* rapporte, d'après *Plaute*, *in Saturione*, que les Romains en mangeaient, et qu'on en sacrifiait aux dieux. *Pline*, lib. XXIX. c. 4, l'annonce aussi. On lit dans *Athénée*, lib. VII, que le renard, *canis vulpes*, Lin. était admis au nombre des alimens, en automne sur-tout, tems dans lequel il s'engraisse de raisins. *Dioclès* de Caryste, médecin, ordonnait la chair du chien à quelques malades.

L'ours, *ursus arctos*, Lin. On servait sur les tables les plus délicates de Rome la chair rôtie des jeunes ourses, et on lui trouvait le goût du sanglier. *Pétrone*, *Satir.*, en parle dans le festin de Trimalcion, nom sous lequel il désignait Néron.

Des oiseaux.

Les Romains aimaient avec passion la chair des oiseaux. Ils bâtissaient d'immenses oiselleries dans lesquelles ils en élevaient une si grande quantité que leur fiente suffisait pour fumer des champs. Une seule volière de litornes près de Rome (*Varro*, *de re rusticâ*, lib. III, cap. 2), en fournissait plusieurs milliers. On voyait des familles patriciennes et même consulaires, prendre des surnoms d'oiseaux, comme Cornelius Merula, Fircellius Pavo, Minutius Pica, Petronius Passer. Les anciens savaient l'art d'engraisser, de chaponner diverses espèces, etc.

Le Coq et la Poule, *phasianus gallus*, Lin. On nourrissait d'abord des poulets sacrés pour les augures. Les Grecs aimaient beaucoup les combats de coqs; mais ces

animaux étant maigres parce qu'ils sont très-luxurieux, on en fit des chapons :

Ne nimis exhausto macresceret inguine Gallus,
Amisit testes, nunc mihi gallus erit.

Dit *Martial*, lib. XIII. On les engraissait avec une pâtée de farine et de lait, dans un lieu obscur. On châtrait aussi les poules afin d'en faire des poulardes grasses. Messalinus Cotta, fils de l'orateur, apprit à fricasser les crêtes, et Catius à noyer les poulardes dans du vin de Falerne pour attendrir leur chair.

Le Faisan, *phasianus colchicus*, L., apporté du Phase ou de la Colchide (Mingrélie) dès le tems des argonautes, mais si rare d'abord qu'un Ptolomée, roi d'Egypte disait n'en avoir jamais goûté ; devenu si commun ensuite que Héliogabale en nourrissait ses lions et ses léopards.

Le Paon, *pavo cristatus*, Lin., originaire de l'Inde, d'abord nourri et élevé à l'île de Samos. Varron rapporte que Aufidius Lurco en nourrissait des troupeaux et en vendait par an pour soixante mille pièces d'argent. Horace et Juvénal ont reconnu que sa chair était de difficile digestion. Pour l'attendrir, on la comprimait sous des pierres. *Galien*, *Alim. Facult.*, lib. III.

La Peintade, *numida meleagris*, Lin., poule de Guinée. Les sœurs de Méléagre, dit la fable, ont été changées en ces oiseaux. Les Romains en recherchaient beaucoup la chair. On a prétendu qu'ils connaissaient aussi le dindon (*meleagris gallopavo*, Lin.) d'après *Varron*, lib. X. cap. 27, et *Athénée*, lib. XIV. qui décrivent des poules de Méléagre, différentes à quelques traits, de la peintade. Mais le dindon, comme son nom l'annonce, vient de l'Inde (occidentale) ou d'Amérique ; les jésuites l'ont apporté en Europe au XVIe siècle.

Le Coq de Bruyère, *tetrao urogallus*, Lin, *Plin.*, l. X, cap. 21.

Le Lagopède, *tetr. lagopus*, Lin., venait des Alpes. *Plin.*, lib. X, c. 48.

Le Francolin, *tetr. francolinus*, Lin., est l'*attagen* de *Pline*, lib. X, c. 48.

La Gélinotte, *tetr. bonasia*, Lin., ou l'*attagen* d'Ionie, oiseau célèbre dans les repas par l'excellence de sa chair. Il en venait aussi de Lydie et d'Egypte ; il était d'un haut prix à Rome.

La Perdrix, *tetrao perdix*, L., qui est la grise ou la petite, assez connue en Italie mais moins en Grèce. *Martial* dit d'elle :

> *Rustica sum perdix, quid refert si sapor idem est ;*
> *Carior est perdix, nec sapit illa magis.*

La Perdrix rouge ou Bartavelle, *tetrao rufus*, Lin., connue des Grecs. Il y en avait d'apprises à chanter au rapport d'*Athénée*, lib. IX, et de *Porphyre, de Abstinent. carnium*, lib. III. On les élevait aussi pour les combats entr'elles selon *Ælien*, lib. XIV, Hist. des animaux.

La Caille, *tetrao coturnix*, Lin., nourrie aussi pour les combats selon *Julius Pollux* ; on les immolait à Hercule, car on croyait que leur chair causait l'épilepsie, et on en attribuait la cause à ce qu'elles mangeaient des graines de *veratrum* ou hellébore blanc, qui les engraissaient. *Galien*, lib. VI, epidemior. text. 45. Cependant on en mangeait beaucoup.

L'outarde, *otis tarda*, Lin., et la canepétière, *otis tetrax*, Lin. *Pline*, lib. X, c. 22, condamne leur chair, que *Galien* trouve intermédiaire entre la grue et l'oie, lib. III, aliment. facult., c. 19.

L'AUTRUCHE, *Struthio camelus*, LIN., a la chair dure. *Galien* dit que l'aîle est plus tendre. Servie sur la table des rois de Perse ; Héliogabale en mangeait la cervelle. *Apicius* décrit, lib. VI, c. 10, la manière d'accommoder l'autruche. *Ausone*, epist. 2, dit qu'on mangeait de ses œufs.

LE FLAMMANT, *phœnicopterus ruber*, LIN., sa langue était un morceau délicat selon *Apicius*, (voyez *Pline*, lib. X, c. 48), recherché par Vitellius, Héliogabale, etc. Oiseau rare, des pays chauds et des rivages de la mer. Ses plumes étaient employées pour se faire vomir, en les enfonçant dans la gorge. Sa chair est brune.

LA GRUE, *ardea grus*, LIN., celle de l'île de *Melo* était la plus estimée ; on l'engraissait dans des volières avec les cignes, (*Plutarque*, discours 2e, de *carnium esu*) ; elle passa de mode à Rome. Une plus petite espèce, peut être le butor ou un crabier, ou un héron, le *vipio* de *Pline*, lib. X, c. 49, était en honneur aux îles Baléares.

LA CIGOGNE, *ardea ciconia*, LIN., on commença d'en manger au tems d'Auguste et de la préférer à la grue. *Horatius*, lib. II, satir. 2. En plusieurs lieux, il était défendu de la tuer. Elle passa de mode.

LA POULE SULTANE, *fulica porphyrio*, LIN., très-connue en Sicile, d'où on l'apportait à Rome.

LA BÉCASSE, *Scolopax rusticola*, LIN. ; la bécassine, *scol. gallinago*, LIN., et la petite bécassine, *scol gallinula*, LIN., étaient connues sur les tables. Du tems de l'empereur Carus, le poëte Nemesianus a chanté leurs louanges.

Sans doute l'on connaissait jadis aussi le rale, *rallus crex*, LIN., le pluvier, *charadrius hiaticula*, LIN., le courlis de terre, *charadr. œdicnemus*, LIN. ; le vanneau, *tringa vanellus*, LIN., les barges, *scolopax totanus, glottis*,

et *limosa*, Lin., et plusieurs autres oiseaux de rivage à longues jambes dont parle *Pline;* mais il est difficile d'en distinguer les espèces.

L'oie, *anas anser*, Lin., était un mets très-fréquent chez les anciens, la sauvage comme la domestique. Le consul Metellus apprit l'art d'engraisser leur foie, avec de la pâtée au lait et des figues ; *Horace*, lib. II, satir. 8, dit :

Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi.

Le Cigne, *anas olor*, Lin., quelquefois servi sur les tables, selon *Athénée*, lib. IX. Les anciens savaient l'engraisser, en lui crevant les yeux auparavant, d'après *Plutarque*, *esu carn. orat.* 2.

Les Canards, *anas boschas*, Lin., et d'autres espèces comme les sarcelles, *an. querquedula*, Lin., le cravant, *an. bernicla*, Lin., le chipeau, *a. strepera*, Lin., le siffleur, *a. penelope*, Lin, le morillon, *a. fuligula*, L., etc. Voici les parties du canard les plus estimées selon *Martial :*

Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantum
Et cervice sapit ; cœtera redde coquo.

Le Pigeon, *columba œnas*, Lin. et sur-tout le ramier, *col. palumbus*, Lin., étaient fort recherchés, ainsi que la tourterelle, *col. turtur*, Lin. On les nourrissait pareillement dans des colombiers (*in colminibus*). Il y avait aussi des colombes messagères. Les Syriens avaient ces oiseaux en vénération, et les prêtres de Vénus s'abstenaient d'en manger. Il y avait des pigeons si beaux qu'on les vendait plus de 250 fr. la paire, et même jusqu'à 5 à 600 fr. On prétendait que les ramiers diminuaient la faculté prolifique, selon *Martial* :

Inguina torquati tardant hebetantque palumbes,
Non edit hanc volucrem qui cupit esse salax.

La tourterelle était regardée comme plus dure à digérer. *Galien, attenuant. victûs ration.*, cap. VII.

La Litorne, ou Tourdelle, *turdus pilaris*, Lin. était le fameux oiseau le plus estimé des Romains : *nil melius turdo*. C'est pour en élever qu'on bâtissait ces immenses oiselleries dont *Varron* parle, lib. 3, cap. 5. On les envoyait par douzaines attachés en couronne. Ils étaient nourris de mil, de figues, de farine en pâtée. L'animal sauvage était moins recherché parce qu'on prétendait qu'il mangeait de la graine de jusquiame.

La Draine, *turdus viscivorus*, Lin.; le mauvis, *turdus iliacus*, Lin., et la grive, *turd. musicus*, Lin. étaient fort recherchés aussi sur les tables, de même que le merle, *turd. merula*, Lin. *Horace* dit, lib. 2, satyr. 8.

Tum pectore adusto
Vidimus et merulas poni.....

Galien regarde tous ces oiseaux comme donnant un bon aliment. On connaissait aussi le merle blanc, commun alors en Arcadie sur le mont Cyllène. On apprenait à parler à ces merles.

Le Loriot, *oriolus galbula*, Lin. à cause de la couleur jaune de son plumage, on croyait qu'il donnait la jaunisse ou l'ictère, ensuite qu'il la guérissait; mais il fait aussi peu l'un que l'autre.

Les Alouettes, *alauda arvensis*, Lin.; la farlouse, *al. pratensis*, Lin.; le cochevis, *al. cristata*, Lin.; la calandre, *al. calandra*, Lin. On croyait qu'elles empêchaient la colique lorsqu'on en mangeait, car les Romains et les Grecs marchant les pieds nuds étaient exposés à des coliques après le repas, s'ils sortaient au froid et à l'humidité, suivant la remarque du médecin *Vincent Butius*; c'est pourquoi aussi ils buvaient de l'eau chaude.

Le Becfigue, *motacilla ficedula*, Lin. oiseau délicieux, selon les Romains, comme l'est chez nous l'ortolan (*emberiza hortulana*, Lin.) Il était sur-tout gras en automne.

Aulus Gellius, lib. XV, cap. 8, dit qu'aucun autre oiseau que le becfigue ne se mangeait en entier. *Martial* veut qu'on le poivre.

Les Rouges-Gorges, *motac. rubecula*, Lin. et les fauvettes, *mot. hortensis*, Lin., étaient aussi servis sur table.

Le Moineau, *fringilla domestica*, Lin.; le pinson, *fring. cœlebs*, Lin.; le friquet, *fr. montana*, Lin. etc. et d'autres petites espèces étaient une nourriture populaire. On croyait que la chair du moineau excitait à l'amour, car cet oiseau est très-libidineux. On l'élevait pour l'amusement, comme le moineau de la Lesbie, de *Catulle*.

Des oiseaux parlans ou chantans étaient aussi immolés par fantaisie au luxe des tables, tels étaient le rossignol, *motacilla luscinia*, Lin. Cette voix emplumée, comme l'appelle un poëte, car cet oiseau n'a presque pas de chair. L'étourneau, *sturnus vulgaris*, Lin. était admis également sur les tables, selon *Athénée*, lib. 2, et *Pline*, lib. X, c. 42; sur-tout en automne et avec des merles.

Les perroquets que les gourmands voulurent savourer étaient la perruche à collier, *psittacus Alexandri*, Lin., car ce fut le premier perroquet connu et apporté en Europe, du temps d'Alexandre, et probablement aussi le jaco ou perroquet cendré, *psitt. erithacus*, Lin.

Il y avait encore des hupettes, *upupa epops*, Lin.; des alcyons, *alcedo ispida*, Lin.; des pics, *picus viridis*, Lin., *picus major*, Lin., etc., diverses corneilles, le choucas des Alpes, *corvus pyrrhocorax*, Lin.; le geai, *corv. glandarius*, Lin.; le choucas ordinaire, *corv. monedula*, Lin.; le corbeau, *corv. corax*, Lin.; la corneille, *corv. corone*, Lin.; la pie, *corv. pica*, Lin., etc., mais leur chair dure était peu estimée.

Nous ne citerons pas une multitude d'autres oiseaux nommés dans *Pline*, *Galien* et divers auteurs. On en faisait rarement usage en alimens.

Des reptiles.

Peu de ces animaux servaient de nourriture chez les anciens. Ils rejetaient les grenouilles. On trouve cependant qu'ils ont mangé quelques lézards, comme le *lacerta viridis*, Lin. En Grèce, on ne dédaignait pas la chair de la tortue marine, *testudo mydas*, Lin. La tortue terrestre, *testudo græca*, Lin., se servait aussi sur les tables chez les anciens Grecs : les modernes en mangent fréquemment. Mais, en général, ces animaux étaient plus employés comme médicamens, ainsi que les serpens, que comme nourriture.

Des poissons.

Autrefois les Egyptiens, les Syriens, et même les Grecs, s'abstenaient d'en manger, comme étant une chair sacrée. Pythagore avait aussi défendu d'en goûter à ses disciples (*Plutarq.* lib. VIII. *quæst.* 8. *Sympos.*). Mais les poissons devinrent par la suite si recherchés, qu'il était du bon ton d'en faire sa principale nourriture chez les Rhodiens, les autres Grecs, et même chez les Romains devenus riches et puissans. Rien n'égala jamais la passion qu'ils apportèrent dans ce genre d'alimens, tandis que les héros des âges antiques les rejetaient, au rapport de *Platon*, comme trop délicats. Les Romains établirent des viviers magnifiques pour nourrir ces animaux, et y dépensèrent des sommes énormes. Licinius Muræna en acquit son surnom. Lucullus fit transporter une montagne afin de faire entrer une anse de mer dans son vivier. Plusieurs poissons lui revenaient à cent louis et plus la pièce. On apprenait à des murènes, sortes d'anguilles, à venir à la voix ou au bruit d'une clochette : *Natat ad magistrum delicata murœna*, dit *Martial.* Divers poissons étaient achetés plus cher que des esclaves. On croyait que la nourriture de marée excitait la luxure, et *Galien*

la regarde comme propre aux vieillards, aux personnes délicates (lib. III, c. 29, *Aliment. facult.*). Après le poisson l'on mangeait des figues, comme après la chair des légumes. Enfin le poisson était devenu si vulgaire, que l'on dédaignait même le brochet dans les tavernes de Rome, au rapport d'Ausone, *in mosellâ*. Mais il ne paraît point que les anciens connussent le hareng, la morue et quelques autres poissons du nord, si usités aujourd'hui dans toute l'Europe. Apicius faisait mourir les poissons dans le *garum* avant de les faire cuire. Voici les espèces les plus usitées.

La Lamproie, *petromyzon marinus*, Lin. qui est probablement l'*exormiston* de *Cassiodore*, lib. XII, *Var. epist.* XIV, était moins estimée que la suivante.

Le Prika ou Lamproie d'eau douce, *petr. fluviatilis*, Lin. ou la γαλάξια de *Galien*, lib. III, *Aliment. facult.*, était d'un grand prix sur les tables romaines. *Ausone*, *in mosellâ*, la décrit sous le nom de *mustela*; aussi *Pline*, lib. IX, c. 17.

Les Raies, outre la torpille, *raja torpedo*, Lin., les anciens connaissaient la cendrée ou blanche, *raja batis*, Lin., le miralet, ou raie à miroir, *ra. miraletus*, Lin., l'aigle ou ratepenade, *raja aquila*, Lin., qui a un dard pointu, la pastenaque, *raja pastinaca*, Lin., la bouclée, *raja clavata*, Lin., etc. Mais ces poissons n'étaient pas estimés pour leur chair, et ne servaient guère qu'au bas peuple.

Les Squales, comme l'ange, *squalus squatina*, Lin.; l'aiguilat, *sq. acanthias*, Lin., le glauque, *sq. glaucus*, Lin., le milandre, *sq. galeus*, Lin., la roussette, *sq. catulus*, Lin., et le requin, *sq. carcharias*, Lin., connus des anciens, servaient fort peu d'alimens aux riches, mais aux gens du voisinage de la mer.

L'ESTURGEON ordinaire, *acipenser sturio*, LIN., au contraire, était l'un des plus précieux et réservé pour la table des grands, comme un poisson noble, selon *Ovide, halieutic.* On sait avec quelles cérémonies on le servait, au rapport de *Macrobe*, lib. III, *Saturnal.* Il était moins estimé du tems de Vespasien, suivant *Pline*, lib. IX; mais beaucoup sous Alexandre Sévère.

L'*elops* des anciens paraît avoir été notre grand esturgeon ou ichthyocolle, *acipenser huso*, LIN., qu'on prenait en Pamphilie et vers l'embouchure du Volga (*Pline*, lib. IX, c. 15, et *Columelle*, lib. VIII.). On sait que le *caviaro* des Italiens et des Grecs est préparé avec ses œufs sur les bords de la mer Noire ou du Pont-Euxin.

Le *caper* de *Pline*, lib. XI, c. 51, est le *balistes capriscus*, LIN., ou le baliste porc qui rend un bruit semblable au grognement du porc quand on le saisit. Ses couleurs sont vives et brillantes, et plus remarquables que l'excellence de sa chair. Le κάπρος était en Grèce d'un prix exhorbitant.

LES ANGUILLES: la fameuse murène des anciens, *murœna helena*, LIN. (*murœnophis* de LACÉPÈDE), qu'on apprivoisait, fut d'abord élevée dans des viviers par Hirrius, qui en céda six mille individus à César. Les meilleures venaient du détroit de Sicile, et aussi de Tartessa, et Vitellius aimait beaucoup leurs laites. Celle du Tibre était mauvaise, selon *Galien*, lib. 3, *alim facult.* C'était la *murœna anguilla*, LIN., ou l'anguille ordinaire. *Archestrate*, qui vivait en Sardanapale, disait que les Messéniens étaient les plus heureux des hommes, parce qu'ils avaient grand nombre d'anguilles. Celles du lac Céphise étaient très-grosses. Aussi les Grecs les aimaient beaucoup, quoique les médecins les reconnussent de difficile digestion.

LE CONGRE, *murœna conger*, LIN., qui parvient jusqu'à dix pieds de long, était aussi regardé comme délicieux,

sur-tout sa tête. On préférait ceux de Sicyone ; mais les Romains en usaient rarement. On cuisait ces poissons dans des feuilles de bette.

La Donzelle barbue, *ophidium barbatum*, Lin., est citée par *Pline*, lib. XXXII, cap. 9, comme servant d'aliment aussi.

La Vive, ou Dragon de mer, *trachinus draco*, Lin., qui est l'*araneus* de *Pline*, lib. IX, cap. 27 et 48, a la chair blanche et bonne, mais elle porte un aiguillon dont la piqûre est dangereuse.

Les Gades, le Merlus ou la Merluche, *gadus merlucius*, Lin. Jadis les Romains faisaient beaucoup de cas de son foie qui est jaune et très-huileux ; mais sa chair devenait quelquefois gluante, au rapport de *Galien*. (Voyez aussi *Pline*, lib. IX, cap. 17). C'était l'*asellus* des anciens, mis immédiatement après l'esturgeon pour l'excellence de sa chair.

L'Anon, *gad. æglefinus*, Lin., ou ὄνος des Grecs, nommé aussi *callarias* par quelques auteurs (quoique différent du *gadus callarias*, Lin., ou nawaga), a des rapports avec la morue (*gadus morhua*, Lin.), qui était ignorée des anciens. Mais cet ancien callarias était petit, et peut-être doit-on le rapporter au capelan, *gadus minutus*, Lin., connu dans la méditerranée. On ne connaissait pas jadis en Grèce et à Rome, le merlan, *gad. merlangus*, Lin., dont on fait maintenant une si énorme consommation.

La Mustèle, *g. mustela*, Lin., et la lote, *g. lota*, Lin., n'étaient pas absolument ignorées, mais elles étaient assez rares et peu recherchées. La mustèle se trouve dans la Méditerranée, et la lote dans les eaux douces.

Les Percepierres, le Lièvre, *blennius ocellaris*, Lin.; la molle, *bl. phycis*, Lin.; la baveuse, *bl. pholis*, Lin.; la coquillade, *bl. galerita*, Lin., et quelques autres ont été

quelquefois employées comme aliment par les anciens, mais leur chair muqueuse et huileuse les faisait fort peu rechercher.

Le dofin, *coryphœna hippurus*, Lin., dont *Pline* a parlé lib. IX, cap. 16, était admis sur les tables, lib. XXXII, cap. 11, comme un bon poisson pélagien ou de haute mer. Ce poisson, appelé aussi dorade, diffère du *sparus aurata*, Lin., qui porte le même nom.

L'Aphye, *gobius aphya*, Lin.; le boulereau, *gob. niger*, Lin., ou le bouc de mer d'Aristote, et le boulerot blanc, *g. jozo*, Lin., étaient fort bien connus des anciens; mais leur chair maigre, quoiqu'assez agréable, ne paraissait pas assez relevée pour la table des riches. On en faisait du garum commun.

Le Chabot ou Meunier, *cottus gobio*, Lin., a la chair délicate, selon *Aristote*; c'est peut-être l'*apriculus* des Romains :

Apriculum piscem scito primum esse Tarenti.

dit *Ennius*. Le scorpion marin, *cott. scorpius*, Lin., rend un bruit quand on le saisit; il était jadis connu, mais sa chair est indigeste; elle passe pour vénimeuse à tort.

Les Rascasses, le Porc, *scorpœna porcus*, Lin., et la truie, *sc. scrofa*, Lin., sont citées dans *Pline*, lib. IX, cap 51, et lib. XXXII, cap. 5; mais on en mangeait peu. On redoutait beaucoup la piqûre de leurs aiguillons, avec raison. C'était comme médicament qu'elles s'employaient contre les maladies de la vessie, du foie, etc. *Hippocrate* recommandait leur fiel comme très-emménagogue.

La Dorée, ou le poisson de St.-Pierre, *zeus faber*, Lin., était jadis, comme aujourd'hui, l'un des poissons les plus estimés pour la délicatesse de sa chair, selon *Ovide*, *Halieuticon* et *Pline*, lib. IX, cap. 18, et lib. XXXII, c. 11.

Le *Capros aper* de Lacépède ou le sanglier était connu aussi, mais sa chair est dure et fétide.

Les Pleuronectes de toutes espèces étaient présentés souvent sur les tables les plus somptueuses. Le grand turbot, *pleuronectes maximus*, Lin., qui fut apporté d'Ancône à Domitien, et pour lequel il fit assembler l'auguste sénat de Rome; le carrelet, *pleur. rhombus*, Lin.; la plie, *pleur. platessa*, Lin.; le grand flétan, *pl. hippoglossus*, Lin.; la limande, *pl. limanda*, Lin.; la sole, *pl. solea*, Lin.; le flez, *pl. flesus*, Lin., et d'autres espèces, passaient pour les meilleurs poissons avec raison; ils étaient d'un haut prix. Le moineau de mer, *pl. passer*, Lin., ou le ψεττα des Grecs passait également pour délicieux. *Horace*, lib. II, satyr. 8, dit :

> . . . . *Cum passeris atque*
> *Ingustata mihi porrexit ilia rhombi.*

La sole est nommée *linguacula* par *Varron* et *Festus*. *Ausone* vante la plie dans son élégie sur la Moselle. Dans *Athénée*, lib. IV, un parasite nomme la sole, semelle des Dieux, par allusion à son nom. *Perse*, Satyr. VI, dit qu'il n'appartenait pas aux affranchis de manger du carrelet. Le meilleur venait de Ravenne. *Galien* recommande l'usage de ces poissons comme excellens et légers à digérer, l. III, *alim. fac.*, cap. 29, et lib. VII, *method. med.*, et lib. *de attenuantis victûs rat.* cap. 6. *Aristote* et les Grecs n'ont pas connu, ce me semble, diverses espèces du nord; cependant, en Sicile et à Athènes, le carrelet, la plie, etc., étaient fort estimées et communes.

Les Spares jouissaient encore d'une bien plus haute estime; la dorade, *sparus aurata*, Lin., dédiée à Vénus, à cause de sa beauté, emblème de la fécondité et poisson saxatile très-délicat, était si recherché qu'il se vendait fort cher. Sergius, patricien de Rome, eut le surnom d'*Au-*

rata. Les dorades qu'on avait apportées dans le lac lucrin étaient préférées selon *Martial* :

Non omnis laudem pretiumque aurata meretur,
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Ovide et d'autres auteurs la nomment *chrysophrys*.

Le Pagel, *sparus erythrinus*, Lin.; le pagre, *sp. pagrus*, Lin.; le sargue, *sp. sargus*, Lin., méritaient également l'accueil qu'on leur faisait à cause de leur chair exquise; mais le sparaillon, *sp. annullaris*, Lin.; l'oblade, *sp. melanurus*, Lin., la mandole, *sp. mœna*, Lin.; le canthère, *sp. cantharus*, Lin.; le morme, *sp. mormyrus*, Lin.; la brême de mer, *sparus brama*, Lacép., le denté, *sparus dentex*, Lin., etc., ont la chair moins agréable et ne servaient qu'au peuple.

Le Picarel, *sparus smaris*, L., était très-distingué, car c'était avec lui que se préparait le commun *garum* des Romains, selon *Pline*, lib. XXXI, n° 43. Aussi, nomme-t-on encore ce poisson *garou* sur nos côtes. Cet assaisonnement se faisait en laissant putréfier le *garus* dans de la saumure, avec divers aromates. Il en résultait une liqueur noire, piquante, qui était une vraie pourriture selon *Sénèque* et *Suidas*, et dont l'odeur était détestable. *Senec.*, ep. 95. Mais on en fit ensuite avec d'autres poissons plus précieux.

Les labres comprennent l'espèce la plus recherchée chez les anciens. Le fameux scare, *labrus scarus*, Lin., *cheilinus scarus*, Lacép., qu'on croyait ruminant, et qui étant commun sur les côtes de la Grèce, fut apporté exprès sur les rivages de la Campanie, du tems de Tibère et de Claude, par une flotte de navires. Il fallut cinq ans pour l'y acclimater. Les gourmands surnommèrent sa chair, le cerveau de Jupiter, selon *Apulée*, *in Apologet. Ovide*, *Halieut.*, dit qu'il rumine les herbes ou fucus dont il se nourrit (*Pline*, lib. IX). Epicharme prétendait que les

dieux mêmes ne rejetteraient pas ses excrémens ; car *Martial* assure que les entrailles sont ce qu'il y a de meilleur dans ce poisson. Les foies des scares entraient dans le fameux plat de Vitellius. Sa chair est friable, légère, comme celle de tous les saxatiles, selon *Galien*, lib. III, *alim. facult. Oppien* vante extrêmement ce poisson, *halieuticon ;* mais il ne rumine pas réellement.

Les autres labres dont la chair était encore recherchée sont l'hépate, *labrus hepatus*, Lin., le tourd, *labrus turdus,* Lin., vanté par *Alexandre de Tralles*, dans la pleurésie ; c'est un beau et bon poisson ; le merle, *labrus merula*, Lin., qui, suivant *Oppien*, n'est que le mâle du précédent ; la girelle, *lab. julis,* Lin., qui est très-belle et d'une chair savoureuse (non vénéneuse comme le croyait *Ælien*) ; le canude, *lab. cynædus*, Lin., qui nage par couple, et dont la chair est excellente pour les estomacs faibles ; la vieille, *lab. vetula*, Lin., etc.

Le Corbeau de mer, *sciæna umbra*, Lin., parvient promptement à sa croissance ; c'est l'un des poissons fins de la Méditerranée, cité par *Aristote*, *Pline* et les autres anciens. On en faisait aussi du *garum*. On croyait que son foie fortifiait la vue (comme celui du poisson de Tobie, *ammodytes tobianus*, Lin., dont parle l'Ecriture sainte.)

La Perche, *perca fluviatilis,* Lin. jadis très-vantée, *Ausone* dit d'elle :

Nec te delicias mensarum, perca silebo, etc.

Les Romains en faisaient le plus grand cas, ainsi que de l'ombre, *sciæna cirrhosa,* Lin., dont la tête était sur-tout recherchée.

Le Loup, *perca labrax*, Lin., *centropomus punctatus*, Lacép., était ce fameux poisson dont *Horace,* l. II, serm. 2, fait mention :

Undè datum sentis lupus hic tiberinus, an alto
Captus hiet, etc.

Celui pris entre les ponts du Tibre était excellent, comme celui de Mégare en Grèce. On préférait sur-tout la tête. *Celse*, lib. II, chap. 20, et *Galien*, lib. III, *alim. fac.*, préconisent sa chair. Ce poisson est très-vorace, d'où lui vient son nom.

Le Sandat, *perca lucio perca*, Lin. (centropome de *Lacépède*), analogue au brochet, et d'autres espèces, étaient fort estimés, jadis, comme à présent.

Le Maquereau, *scomber scomber*, Lin. Voici encore un poisson bien accueilli sur les anciennes tables. On le pêchait principalement sur les côtes d'Espagne. Mais son plus grand emploi était pour le garum le plus exquis, selon *Martial :*

Expirantis adhuc scombri de sanguine primo,
Accipe fastosum munera cara garum.

C'était ainsi le sang, les entrailles de ce poisson macérés et pourris dans la saumure. *Pline*, lib. XXXI, cap. 8. *Galien*, lib. III, *de compos. medicam.*, dit que cet assaisonnement était noir ; il était si cher que le conge (mesure de trois litres ou pintes) valait deux mille pièces d'argent. On y mêlait tantôt du vin (*œnogarum*), du vinaigre (*oxygarum*), de l'eau (*hydrogarum*), de l'huile (*oleogarum*), on y ajoutait du poivre, etc., et on en assaisonnait presque tous les mets pour exciter l'appétit. Quoique d'odeur puante, quelques personnes en portaient sur elles en manière de parfum, selon *Martial*, lib. II, épigr. 93 ; *voyez* aussi *id.*, lib. III, épigr. 49.

Le Thon, *scomber thynnus*, Lin., se mangeait principalement en *salsamenta* ou salaisons, et la saumure découlant du thon mariné servait beaucoup en assaisonnement sous le nom de *muria*. C'était à Antipolis, à Thurium et en Dalmatie que se préparait la meilleure. *Horace*, lib. II, sat. IV, vante celle de Byzance.

Quod pingui miscere mero, muriâque decebit
Non aliâ quam quâ Byzantia putruit orca.

On la préparait au printems, époque de la pêche. Le *lacertus piscis*, le *glaucus*, qu'on prenait seulement en été, et le *condylus*, étaient des espèces de thons; peut-être les *scomber germon*, Lacép., et *sc. trachurus*, Lin., et le *sc. colias*, Lin., également employés en salaisons, et assaisonnés ensuite de silphium ou d'assa-fœtida. *Voyez* aussi *Martial*, lib. X, epigr. 48, et lib. XI, epigr. 13. Les œufs de ces poissons, salés, s'employaient comme l'est aujourd'hui la boutargue. On les couvrait de rue.

La Bonite, *scomber pelamis*, Lin., bon poisson de salaison, jadis aussi: l'on nommait ses chairs salées *cybia*, ou *melandrya*, ou *elacatena*, suivant les pays où elles s'apprêtaient. On préférait celles de Cadix, ensuite celles de la Sardaigne. Tout cela remplaçait notre morue et nos harengs salés.

Le Surmulet, *mullus barbatus*, Lin., le plus fameux de tous les poissons chez les Romains, est notre rouget; et comme ils n'avaient pas pu l'élever dans des viviers (*Colum.*, lib. VIII, cap. 17), il était rare et très-cher, vu sa petitesse, car les plus gros ne pesaient pas deux livres. *Suétone* (*in Tiber.*) apprend que trois de ces poissons furent payés 30,000 sesterces; c'est 6000 francs. *Juvénal* dit, sat. IV, que Crispinus

. . . . *Mullum sex millibus emit;*
Æquantem sanè paribus sestertia libris.

Le foie et la tête passaient pour les morceaux les plus exquis au palais des gourmands, au rapport de *Galien* et d'*Aëtius*, lib. II, cap. 79. On faisait périr cet animal dans le garum pour lui donner bon goût. On jouissait aussi du plaisir de le voir mourir, car il changeait de couleur, devenant pâle et verdâtre, selon *Pline*, lib. IX, cap. 17, et *Sénèque*, lib. III, *natural. quæst.*, ce qui fait dire à celui-ci des Romains : *oculis quoque gulosi sunt.* On distinguait les rougets de diverses régions. Héliogabale fit plus : il voulut

remplir des plats des seuls barbillons de ce poisson dont il fallait d'immenses quantités et avec des dépenses épouvantables. Apicius inventa un assaisonnement très-recherché, *alec*, fait avec des foies de rouget (*Pline*, lib. XXXI, cap. 8), et il y joignait des huîtres, des oursins de mer, des orties marines, de la chair d'homards et mille autres choses. Pour l'*alec* vulgaire, c'était la portion des poissons qui ne s'était pas entièrement dissoute dans le garum. La Corse et la Sicile fournissaient les meilleurs surmulets, suivant *Juvénal*, sat. V. Sa chair blanche, friable, louée par *Galien*, lib. III, *aliment. facult.*, est encore trouvée de bon goût aujourd'hui.

Le Barbet ou Mulet barbarin, *mullus surmuletus*, Lin., consacré jadis à Lucine, parce qu'il frayait, dit-on, trois fois par an, était aussi recherché que le précédent par la grossière gourmandise des Romains dégénérés et esclaves; ils faisaient gloire de ces extravagances, et leur absurde barbarie se repaissait de voir les tourmens de ce poisson expirant dans des vases de cristal. En devenant lâches et rampans, ils étaient aussi devenus féroces.

Les Trigles, tels que le perlon ou rouget, *trigla cuculus*, Lin., le malarmat, *tr. loricata*, Lin., l'hirondelle ou galline, *tr. hirundo*, Lin., qui est le *corvus* de *Pline*, lib. VIII, cap. 43 (parce qu'il fait, quand on le saisit, entendre un bruit comme le croassement du corbeau), étaient et sont des poissons délicats.

La Loche, *cobitis barbatula*, Lin., qui est la moutelle ou barbotte, et la loche d'étang, *cob. fossilis*, Lin., se mangeaient jadis en friture comme à présent.

Le Mal, *silurus glanis*, Lin., le plus gros poisson d'eau douce avec l'esturgeon, était aussi en usage chez les anciens. *Pline* dit qu'il vit sur-tout dans le Mein en Allemagne, et est très-vorace; mais sa chair molle et indigeste était peu estimée et à bas prix (*Juvénal*, sat. XIV, le dit aussi).

Les Rhodiens en mangeaient beaucoup cependant ; ce *silurus* était peut-être celui d'Ausone, qui donnait ce nom à l'esturgeon ; *Athénée* nomme *hycca*, le silure. On en préparait un *garum* ou *liquamen*, suivant *Cœlius Aurelian.*, *Tard. pass.*, lib. II, cap. 1 ; et *Aëtius*, *tetrab.*, lib. I, sect. 3, cap. 159.

Les Saumons, *salmo salar*, Lin. L'espèce ordinaire paraît avoir été ignorée des Grecs, mais non des Romains, et l'on pense que c'est l'*anchorago* de *Cassiodore* (*de Mensâ principis*, l. XIX, epist. 4). Cependant on apportait jadis en Grèce de ces poissons salés, du Niéper et du Danube ; mais c'était peut-être le heuch, *salmo hucho*, Lin. *Pline* dit que le saumon de Gascogne est préféré à tout autre (*Hist. mund.*, lib. IX, cap. 18). *Ausone* décrit le saumon de la Moselle :

> *Nec te puniceo rutilantem viscere salmo*
> *Transierim, etc.*

La truite saumonée était connue aussi, *salmo trutta*, Lin. ; il semble que les anciens aient préféré la truite commune des rivières, *salmo fario*, Lin. Aujourd'hui l'ombre chevalier ou le *salmo umbla*, Lin., du lac de Genève est le plus recherché parmi ces espèces, et l'on voit les plus beaux se vendre jusqu'à 400 francs, lorsqu'ils atteignent quatre pieds de longueur. L'omble, *s. salvelinus*, Lin., l'éperlan, *s. eperlanus*, Lin., le lavaret, *s. lavaretus*, Lin., le thymalle (1), *s. thymallus*, Lin., l'ombre bleu de Suisse, *s. Wartmanni*, Lin., etc., sont encore très-estimés des gourmets.

---

(1) Ce nom lui a été donné à cause de son odeur approchante de celle du thym, selon *Ælien*, lib. XII, *Hist. anim.*, cap. 49. Mais cette odeur, quoique meilleure que celle des autres poissons, n'est pas celle du thym. *Saint Ambroise*, lib. VI de son *Hexameron*, fait un éloge magnifique de ce poisson de l'Adige et du Tésin.

Les Brochets, *esox lucius*, Lin., avaient peu de prix jadis.

Le Muge, *mugil cephalus*, Lin., ou le mulet (différent des *mullus*), était encore l'un des excellens poissons des anciens; ils l'avaient accoutumé à des viviers d'eau douce (*Varron*, *Rei rustic.*, lib. III, et *Columella*, lib. VIII). A cause de sa grosse tête, on le nommait aussi *capito*. Celui d'Abdère et de Sinope était le meilleur en Grèce, dans l'hiver sur-tout, et sa tête était la partie la plus recherchée. On faisait avec ses œufs des ὤα τάριχα ou de la *boutargue*, comme aujourd'hui encore. Ce sont ses œufs salés et séchés au soleil. On en mange beaucoup dans le midi, de même que du *caviaro*, ou des œufs salés d'esturgeon.

L'Alose, *clupea alosa*, Lin., était la θρισσα d'*Aristote*; la sardine, *clupea sprattus*, Lin., et sur-tout l'anchois, *cl. encrasicolus*, Lin., se servaient sur les tables des anciens, mais, principalement marinés ou en salaisons. Les anchois, ἔγγραυλοι des Grecs, grillés et macérés dans du vinaigre, forment une espèce de garum, dit *Rondelet*, *de Piscibus*, pag. 210.

Les carpes, *cyprinus carpio*, Lin. l'espèce ordinaire et la reine des carpes ou à grandes écailles, λεπιδωτος, étaient fort employées en nourritures par les anciens Grecs et Romains. *Cassiodore* vante les carpeaux du Danube, pour la table des rois, et le lac de la Garde, en Italie, était si renommé pour ces poissons, que des Empereurs d'Autriche y sont venus pêcher. (Petr. Bembo, *Hist. venet*, lib. I.) Il est probable que les anciens ne dédaignaient ni le barbeau, *cyprin. barbus*, Lin., ni la tanche, *c. tinca*, Lin., ni la brême, *c. brama*, Lin., ni la chevane ou le meûnier, *c. jeses*, Lin., ni la bordelière, *c. blicca* de Bloch, ni même les petites espèces telles que le goujon, *c. gobio*, Lin., le gardon, *c. rutilus*, Lin., le vairon, *c. phoxinus*, Lin., etc.

Toute cette revue de poissons démontre que les anciens en faisaient un grand emploi dans leurs repas ; car, comme ces peuples habitaient autour de la Méditerranée et dans des contrées où les lacs et les rivières sont multipliés, ils étaient devenus en grande partie ichthyophages.

Des mollusques, des crustacés, des insectes et des vers qui servaient de nourriture chez les anciens.

Parmi les mollusques nuds ou malacodermes ; les sèches, *sepia officinalis*, Lin., le calmar, *sepia loligo*, Lin., qui donne une sorte d'encre, la petite sèche, *sepia sepiola*, Lin., et le poulpe commun, *sep. octopus*, Lin., servaient très-fréquemment en aliment chez les Grecs sur-tout ; mais *Hippocrate*, lib. II, *de diœtâ*, et *Galien*, lib. III, *aliment. facult.*, c. 34, disent avec raison que leur chair est dure et de difficile digestion. Suivant *Perse*, satyr. III, l'on employait la liqueur noire du calmar, comme de l'encre ; quelquefois elle était rougeâtre selon *Oppien* (halieuticon). *Pline* parle d'un poulpe immense, du poids de 700 livres et avec des bras longs de 30 pieds, lib. IX, c. 30. Diogène le cynique ayant voulu manger un poulpe crud, pour s'habituer à la chair crue, en mourut. On attendrissait sa chair en la battant. On croyait qu'elle excitait à l'amour, c'est pourquoi un vieil *amateur* dit dans *Plaute* (*in casina*) :

Emi sepiolas, lepadas, lolligiunculas.

Au reste, on ne mangeait que les plus jeunes de ces mollusques.

Dans les testacés univalves, on recherchait diverses patelles ou les lépas, comme la *patella vulgata*, Lin., le garnot, *p. crepidula*, Lin., le lépas treillis, *p. græca*, Lin., etc.

Les univalves roulés en spire avaient quelques espèces propres à nourrir, outre les colimaçons, *helix pomatia*, Lin., que mangeaient les anciens ; ils faisaient plus, car les Romains les savaient engraisser dans des lieux préparés ex-

près. Suivant *Pline*, ce fut Fulvius Hirpinus qui le premier prit ce soin, lib. IX, cap. 56. *Varron* dit, lib. III, cap. 14, qu'on employait pour cela une cruche dans laquelle on mettait du son et du moût cuit en sapa. Ces colimaçons devenaient ainsi très-gros; ils servaient à exciter l'appétit des buveurs; d'après *Horace*, on les servait grillés sur des grils d'argent.

Les autres turbinées qu'on mangeait, étaient l'animal qui donne la pourpre, *murex brandaris*, L., divers *Strombus*, des rochers, la trompette, *murex tritonis*, Lin., ou la conque des Tritons, donne une chair dure (c'est le *fasciolaire* de *Lamarck*); le gyrin, ou *murex gyrinus*, Lin., etc.; peut-être celui-ci est-il le *murex* de la côte de Baïes.

Il y avait un grand nombre de bivalves usitées dans les alimens, outre les huitres. Celles-ci (*ostrea edulis*, Lin.) étaient parquées, et Sergius Orata enseigna le premier l'art de les conserver ainsi, *Plin.*, lib. IX, ch. 54. Celles du lac Lucrin étaient excellentes; les Grecs préféraient celles d'Abydos, ou les Cyzicéniennes. On en faisait venir jusques des côtes d'Angleterre à Rome, *Juvénal*, sat. IV. Les fins gourmets distinguaient le lieu d'où elles venaient, dit *Lucilius*.

Quid? ego si cerno ostrea
Cognorim fluvium, limum ac cœnum sapere ipsum.

Ausone préfère les huitres de Bordeaux de son tems.

Le Pied d'Ane, *spondylus gæderopus*, Lin., la grande pélerine, *pecten maximus*, Lin., diverses moules, *mytulus edulis*, Lin., les bucardes, la coque, *cardium edule*, Lin., des conques et des chames, etc., servaient aussi à la table, mais il est difficile d'établir les espèces de coquillages qu'ils nommaient *leiostreæ*, *pelorides*, *pectunculi*, *glycymerides*, *spondyli*, *tridacnæ*, etc. *Pline* dit qu'on mangeait quelquefois des huitres glacées, comme on le fait aujourd'hui dans le nord de l'Europe. On en assaisonnait d'autres avec le garum, *Martial*, lib. XIII.

Les Glands de mer, *lepas balanus*, Lin., sur-tout ceux d'Egypte, étaient estimés, selon *Athénée*. On en mangeait à l'entrée du repas avec des huitres, d'après *Macrobe*, lib. III. Héliogabale inventa des espèces de saucisses faites avec la chair de divers coquillages marins et des homards, des squilles, des langoustes, au rapport de *Lampride;* cependant *Apicius*, lib. II, en a parlé avant l'époque de cet Empereur; il y joignait la chair des sèches.

Après ces animaux se présentent les crustacés. Les gourmands de Rome s'en régalaient avec des asperges. Ils aimaient sur-tout la squille, *palæmon squilla*, Fabr. On en mettait aussi avec les murènes, comme aujourd'hui on ajoute des écrevisses à l'anguille.

Adfertur squillas inter murœna natantes,
In patinâ porrectâ.

La Crevette ou Salicoque, *palæmon locusta*, Fabr. Celle de Minturnes était la plus estimée d'Apicius. La civade ou petite squille, *crangon vulgaris*, Fabr., la cigale de mer, *scyllarus latus*, Fabr., les squinades, *maja squinado*, Latr., étaient sur-tout recherchées avec leurs œufs. L'écrevisse de rivière, *astacus fluviatilis*, Fabr., et même le homard, *Ast. gammarus*, Fab., étaient à bas prix et peu estimés. Pour la langouste, *palinurus vulgaris*, Fab., on la recherchait davantage. Il en était de même de quelques crabes, tels que le *grancio* des Romains modernes, *cancer mœnas*, L., et du tourteau, *c. pagurus*, L. Nous mangeons ordinairement en France, l'étrille, *portunus pubes*, Fab., et le *port. depurator*, Fab. En Italie, les tables des grands admettent le granzo, *ocypodus fluviatilis*, Latr.

A l'égard des insectes proprement dits, on sait que les Athéniens mangeaient des cigales ordinaires, *tettigonia plebeia*, Fab., ou *cicada* de L., principalement à l'état des larves. Ils préféraient les mâles avant l'accouplement, et les femelles lorsqu'elles étaient pleines d'œufs, au rapport d'*Aristote*.

On les faisait griller ; elles étaient désignées sous le nom de *tettigometra*. Il faut les distinguer des cigales de mer dont nous venons de faire mention, et qui se servaient également sur leur table. Les Arabes, les Syriens et les Egyptiens ne dédaignaient point pareillement les sauterelles, sur-tout le *gryllus migratorius*, FABR. , ou celles de passage qui arrivent en nuées en ces pays. Le criquet de Tartarie, *gryll. tataricus*, FABR., celui d'Egypte, *gr. Ægyptius*, FABR, le *gr. gregarius* de FORSKAHL, et le *gr. lineola*, FABR., sont encore des mets assez communs en Orient ; on les fait cuire dans l'eau avec de l'huile de sésame. On croit que cette nourriture cause la maladie pédiculaire.

Les Grecs d'Asie et d'Ionie, les Phrygiens aimaient avec passion le ver du *cossus* (non pas du *bombyx cossus*, LIN.), mais la larve du charanson des dattiers, *curculio palmarum*, FABR., ou du ver palmiste, qui ronge le bois, et qui est blanc avec une tête brune. Les Indiens le mangent encore aujourd'hui.

Quant au miel, ce don céleste, comme l'appelle *Virgile*, les anciens avaient mis en honneur celui du mont Hymette près d'Athènes, et celui du mont Hybla en Sicile. On estimait aussi les miels d'Espagne et du midi de la France. On sait que les anciens en faisaient divers condits, qu'ils en mêlaient au vin pour faire leur *mulsum*, à de la farine pour divers gâteaux; le *puls*, espèce de polenta la plus délicate, se préparait avec du millet et du miel, au rapport de *Festus*. Les *bellaria* étaient des gâteaux faits avec l'huile, le miel et la farine; on ajoutait du fromage pour les *placenta*, sorte de flans; les *crustula* qu'on donnait sur-tout aux enfans étaient des croquets ou pains d'épices au miel et au lait. On mangeait chaudes les *obelia*, oublies ou gauffres miellées, à la fin du repas. Les tartes froides, *scriblita frigida*, du second service, s'arrosaient de miel d'Espagne chauffé (PETRON., *satyric*). Les anciens, comme on sait,

ne connaissaient guère le sucre que par ouï dire, comme étant un miel produit par des roseaux dans les Indes. *Strabon*, lib. XV, *Arrian.*, *peripl. maris erythrœi*; *Senec*, epist. 84; *Lucain* dit, *pharsal*, lib. III, des Indiens :

Quique bibunt tenerâ dulces ab arundine succos.

Pline, lib. XII, ch. 8, croyait que le sucre exsudait comme une gomme de ces cannes, en morceaux gros comme une aveline, et il ne servait que pour la médecine. *Galien* ne l'employait que pour cet objet, lib. VII, *de simpl. medic. facult.* Le plus ancien auteur qui en parle est *Théophraste*, dans un fragment de son traité sur le miel. *Paul d'Egine*, lib. II, l'a cité sous le nom de sel indien.

Après les insectes, on peut compter quelques espèces de zoophytes usitées sur la table des anciens; tels étaient divers oursins de mer. L'*echinus esculentus*, Lin., est le seul qu'on mange aujourd'hui; mais il paraît que les anciens en estimaient de diverses espèces, *Voyez* Apicius, lib. IX, tels que les βρίσσοι, les σπάταγγαι, qui étaient fort gros. On en faisait venir de Misène, dit *Horace* :

Ostrea Circeis, Misseno oriuntur Echini.

Ce que les anciens nommaient orties de mer, parce que leur attouchement causait une cuisson brûlante à la peau comme l'ortie, sont les méduses, que l'on n'a pas coutume de manger; elles nuiraient à l'intérieur, et leur chair gélatineuse se fond presque toute par la cuisson. Mais on appelle aussi orties fixes de mer, les actinies dont la chair est plus ferme. (*Pline*, lib. IX.) Des holothuries et des ascidies sont également usitées en alimens, comme l'*ascidia rustica*, Lin., l'*holothuria tubulosa*, Lin. (que les Chinois font sécher et mêlent à leurs nids d'alcyons.) On mange principalement les *actinia rufa*, Lin., *act. crassicornis*, Lin., *act. truncata*, Lin., etc. En hiver, elles sont meilleures, au rapport d'*Aristote*, *Hist. anim.*, lib. IV.

Les Pythagoriciens s'en abstenaient parce qu'elles excitent le prurit vénérien. (*Symbol. Pythag.* de *Lilius Gyraldus.*)

Des végétaux comestibles des anciens.

Nous ne suivrons pas la longue liste de toutes les plantes, de tous les fruits et légumes employés chez les anciens. L'illustre Linné en a d'ailleurs cité plusieurs dans sa dissertation qui a pour titre : *Culina mutata* (*Amœn. acad.* tom. V, p. 120, *resp. Osterman.*) Il suffira de s'occuper de quelques substances que ce grand naturaliste a passées sous silence.

Les Grecs, comme les Romains, faisaient grand cas des truffes, ἰδνὰ, qui grossissaient sur-tout après le tonnerre, comme les champignons. Celles d'Afrique ou de Libye étaient les plus suaves. Mais les bolets ou champignons étaient bien plus estimés, selon *Martial.* C'était le *mets des dieux*, comme l'appelait Néron, parce qu'il avait *précipité Claude dans le ciel*, selon l'expression de *Sénèque* (*apocoloquintos.*), par la fureur d'Agrippine et l'art funeste de Locuste (*Tacit. Annal.* lib. XII.). Cette mort décrédita les bolets, suivant *Pline*, lib. XXII. c. 22, et *Martial*, lib. V, *epig.* XX. Toutefois, pour prévenir le danger des mauvaises espèces, on les cuisait dans du vinaigre simple ou aromatique. *Juvénal* dit, *sat.* V :

> *Vilibus ancipites fungi ponentur amicis ;*
> *Boletus domino.*

Galien parle d'autres espèces peu connues, comme ses *amanitæ*, *myceta*, *pezicæ*, etc.

L'Orge fut jadis en honneur chez les Athéniens, et il y avait des gladiateurs qui en étaient nourris. Chez les Romains, on le distribuait aux soldats qui avaient fui. C'était un châtiment militaire et une ignominie, selon *Polybe* et *Végèce.* Cet aliment affaiblissait, car il est moins nourrissant que le blé.

Jadis, comme aujourd'hui, les asperges étaient recherchées.

La Bette, originaire de Sicile, servait souvent aux forgerons, à qui la chaleur du feu resserrait le ventre. On croyait qu'elle hébêtait aussi l'esprit. La mauve, cette herbe sainte des Pythagoriciens, était notre *malva alcea*, Lin., et chez les Grecs, l'arroche passait pour un légume excellent. Les Romains faisaient le plus grand cas des diverses sortes de choux. L'artichaut, qui croissait d'abord en Sicile, fut inconnu aux Grecs, mais employé par les Romains, ainsi que les cardons d'Espagne. Il en venait de près de Cordoue et de Carthagène, qu'on payait jusqu'à 800 francs. On ne connaissait pas les épinards.

L'on faisait le plus grand usage de divers cucurbitacées, comme courges, potirons, melons, concombres. On en apprêtait aussi des flans; on en cuisait avec des coings, de l'origan, etc. On en assaisonnait avec de la moutarde. Du tems des empereurs Carin et Gallien, on faisait mûrir des melons même en hiver, dans des serres, pour leur table, au rapport de *Trebellius Pollio*; mais ce n'étaient pas nos espèces d'aujourd'hui.

Les raves crues étaient un aliment populaire, ainsi que les carottes, panais, chervi, les racines d'asphodèle, d'*arum dracontium*, Lin., et la colocasie d'Egypte, *arum colocasia*, Lin. etc.

On sait combien le pois chiche (*cicer arietinum*, Lin.) grillé, les lentilles, les pois, les lupins (après que la macération dans l'eau en avait enlevé l'amertume), enfin plusieurs semences de légumineuses, étaient des mets communs.

De même la laitue, l'endive, la chicorée, l'oseille, le pourpier, le persil, la roquette, le cresson, etc., servaient soit en salades, soit apprêtés de diverses manières.

Chez les Égyptiens, l'oignon, le poireau étaient estimés comme des divinités. *Voy.* ce que *Juvénal* dit, satire XV :

> *O sanctas gentes quibus hæc nascuntur in hortis*
> *Numina !*

Mais l'ail était détesté chez les Grecs, quoique les marins en fissent grand usage contre les nausées du mal de mer. Les moissonneurs, dès les tems les plus anciens, sont en possession d'en manger, comme le disent *Virgile* (*Bucol.* I.), et *Horace* (*Ode* III, *epod.*). *Æmilius Macer* en donne la raison; c'est afin que l'odeur forte de l'ail écarte les serpens et les insectes qui viendraient attaquer ces travailleurs :

> *Ut si fortè sopor fessos depresserit artus,*
> *Anguibus à nocuis tuti requiescere possint.*

Les buveurs en prenaient beaucoup aussi, d'après le conseil d'*Hippocrate*, lib. IV. *Rat. victûs in acut.*, pour aider la digestion du vin.

Parmi les fruits, on sait que les figues, les raisins, les dattes, les olives, et diverses pommes, poires, coings, grenades, nèfles, abricots, pêches, prunes, cerises, mûres, fraises, groseilles, étaient généralement connus. Le citronier fut acclimaté en Italie du tems de Palladius et de Virgile. *Pline* distingue plusieurs variétés de ses fruits (lib. XII, c. 3), parmi lesquels les *aurantia*, qui ne sont pas nos oranges : elles n'ont été apportées des Indes orientales que par les Portugais au XVe siècle. Les pistachiers n'ont été naturalisés en Italie qu'au tems de Tibère. (*Pline*, lib. XIII. c. 5). Les amandes douces étaient ignorées au siècle de l'ancien Caton; elles ont été connues depuis sous le nom de noix grecques ou de Thasos. (*Macrob. Saturn.* lib. III. c. 18). Dès avant Lucullus, les cerises étaient fort usitées en Grèce.

On jetait des noix et des noisettes aux enfans dans les noces. (*Catul. Epithal.*, et *Virg. Eclog.* 8).

Les Arcadiens vivaient jadis de glands doux du *quercus æsculus*, Lin., comme on mange ceux du bellote en Espagne aujourd'hui. Mais les châtaignes formaient sur-tout la nourriture la plus ordinaire des habitans des Apennins. C'étaient les glands de Jupiter. Tantôt on les cuisait à la vapeur de l'eau, tantôt on les faisait griller. On en mangeait aussi de fraîches, selon *Virgile*, *éclog*. II. Celles de Tarente et de Naples étaient les meilleures.

Nous avons parlé ci-devant des principaux vins : les anciens avaient quelques autres boissons, la *posca*, ou l'oxycrat; le *zytum*, ou la bierre d'orge, et une autre espèce de *zytus* fait avec le pain fermenté dans l'eau, comme le quass des Russes. On fabriquait encore une sorte de piquette, *sicera*, avec divers fruits, avec la gousse sucrée du caroubier, *ceratonia siliqua*, Lin. Le *cyceôn* d'Homère (*Iliad*. lib. II.) était un mélange de vin, de miel, d'eau avec de la polenta et du fromage râpé.

Peut-être aura-t-on peine à se persuader que les anciens fissent usage, dans leurs assaisonnemens, de l'assa-fœtida, sous le nom de *laser*, ou du σιλφίον des Grecs; aussi quelques auteurs et traducteurs (celui de Pétrone, par exemple) ont pensé que c'était plutôt l'*asa dulcis* ou le benjoin, qui se retire d'un arbre du genre des styrax, dans l'Inde orientale (du *styrax benzoin* de *Dryander*, *Philos. transac.* tom. LXXVII. part. II. p. 307. tab. 12). Mais tous les auteurs citent la plante du laser et la décrivent comme une ombellifère férulacée (1). Le suc du laserpitium le plus estimé, dit *Pline*, venait de la Cyrénaïque, où il ne se rencontre plus; mais il en arrive de Perse, de Médie et d'Arménie, qui est moins bon, parce qu'on l'adultère

---

(1) *Theophrast.*, lib. VI, Histor. plant., cap. 3. *Dioscorid.*, lib. III, cap. 94. *Apicius*, lib. I, c. 30, et sur-tout *Pline*, Hist. mundi, lib. XIX, cap. 3, p. 160 et suiv. de l'édition de *Hardouin*, tom. II; aussi *Julius Pollux*, lib. VI, cap 10.

avec du sagapenum. La racine de la plante est épaisse, sa tige ressemble aux férules, sa feuille à l'ache, la semence est applatie comme une feuille. Le suc se retire de la racine; le moins bon vient de la tige : ce suc est laiteux. La sorte nommée *magydaris* est moins dure et moins odorante. Le plus pur est roussâtre, avec des fragmens blancs dans sa cassure : l'eau le dissout, ainsi que la salive, etc. *Saumaise* (*Exercit. plinian. in Solin.* tom. I. p. 254.) figure une monnaie d'argent de Cyrène, sur le revers de laquelle est gravée une tige de ce silphium. Son suc ou *laser* était plus suave et moins violent que celui de Médie. Les Arabes nomment encore l'assa-fœtida *lasar;* et dans la basse latinité, ce mot qui était connu, a été transformé en celui d'*asa*. Avicenne prend toujours le laser des Grecs et des Romains pour l'assa-fœtida, qu'il nomme *angiuden*, et qui se tirait du Chirvan, province de Perse. *Nicolas Myrepsus* considère le *lasarum* ou *scordolasarum* par-tout comme l'assa-fœtida.

Il est même certain que tous les anciens n'aimaient pas cette odeur du laser, que *Dioscoride* dit être entre celle du galbanum et celle du sagapenum; car *Aristophane*, qui en parle dans une de ses comédies, l'appelle puant, κάκοσμον; et on lit dans *Apulée : lasere infectas carnes*, et *lasaratum porcellum*, etc. Cependant le sentiment général était en faveur de ce condiment, à tel point qu'il se vendait au poids de l'argent, et qu'il passait presque alors, comme maintenant en Perse, pour le *mets des dieux*. Il est remarquable qu'on le recueillait, au tems de Théophraste dans des peaux, exactement comme on fait encore aujourd'hui, au rapport de *Garcias ab horto*, et de *Kœmpfer*.

Cet exemple prouve combien les goûts changent selon les tems et les lieux. Nous voyons l'ail, le fromage passé devenir des alimens fort agréables pour les uns, et repoussés avec horreur par d'autres personnes. Il en est

qui mangent crus des oignons que d'autres ne supportent pas même cuits. Mais pour ne citer que les anciens, ils ne trouvaient pas autant de délices dans la chair des melons que nous en trouvons à présent. L'odeur même du citron, qui est pour nous très-suave, était haïe de plusieurs d'entre eux, et ils ne faisaient aucun cas de son suc acide. L'odeur du garum ou des poissons putréfiés, qui nous paraît si exécrable, leur était tellement agréable qu'ils en portaient sur eux en guise de parfum dans des flacons d'onyx. Il n'est pas étonnant, d'après cela, de les voir assaisonner leurs chairs d'assa-fœtida.

N'en peut-on pas conclure que ces peuples étaient, à quelques égards, autrement modifiés que nous, et que leur système nerveux, par exemple, n'était pas aussi délicat que l'est devenu le nôtre, malgré leur état de corruption morale? En effet, endurcis à l'air et au soleil, car ils étaient moins vêtus que nous, fortifiés par des exercices de corps assez violens, frottés d'huile presque en tout tems, et n'ayant pas l'habitude de changer de linge, accoutumés à des spectacles de combats de gladiateurs, qui endurcissent le caractère, ayant pour maxime, *facere et pati fortia, romanum est;* plusieurs admettant même la fatalité et le stoïcisme, étant tous nés pour la guerre et sachant mourir avec courage ou présenter un front calme dans les périls; on peut dire que ces hommes n'étaient pas tels que nous; qu'ils pouvaient bien n'avoir pas le goût aussi tendre et aussi subtil que le nôtre. Il leur fallait des saveurs vives et fortes. L'on trouverait peut-être, dans ce mode de sensibilité physique, la cause de leurs vertus éclatantes, comme celle de leurs vices affreux, et pourquoi ils ont plus réussi dans le genre sublime des compositions littéraires et celles des arts, que dans le genre agréable, qui semble être plutôt l'apanage des modernes.

Quoi qu'il en soit, telle fut la cuisine des anciens; c'est ainsi qu'on a vécu à Athènes et à Rome dans les

plus beaux siècles du luxe, de la puissance et de la gloire.

Non aer, non pontus, non terra denique cuncta
Sufficiunt nostræ vix elementa gulæ.

Ces recherches, qu'on n'avait point encore réunies sous ce point de vue, donnent naissance à plusieurs observations. Si l'on considère le grand nombre de mets de nature animale usités par les anciens Grecs et Romains, si l'on réfléchit que ces peuples n'étaient astreints ni à des jours maigres, ni aux jeûnes et aux carêmes dans la religion du polythéisme, si l'on remarque combien la gymnastique exigeait de développement de forces, et par conséquent une nourriture succulente, on reconnaîtra qu'à l'exception des Pythagoriciens (sorte de moines peu multipliés) et de quelques philosophes, ces nations célèbres mangeaient beaucoup de chair, étaient vigoureuses, énergiques et belliqueuses avant que l'excès du luxe des tables les eût enfin énervées. Les héros d'Homère étaient de terribles mangeurs de chair. Les athlètes ne leur cédaient en rien, et l'on sait que Milon le crotoniate dévora un jeune bœuf en un jour. Dans nos vieilles chroniques, nous lisons pareillement qu'on chargeait les tables d'immenses pyramides de chairs, et nos Paladins d'autrefois, après s'être exercés dans les carrousels, avalaient d'énormes quantités de viandes. Les Anglais, les Allemands et presque tous les septentrionaux ont retenu cet usage. Ils sont tous aussi plus pléthoriques que les méridionaux qui préfèrent aujourd'hui les nourritures végétales, sur-tout depuis l'établissement du christianisme en ces contrées. Par-là s'est encore adoucie l'antique férocité et l'ardeur du courage de ces nations. De cette époque a pris naissance la vie quadragésimale des cloîtres et de la religion grecque, genre de vie qui s'est tant répandu dans le midi de l'Europe, et qui n'a pas peu contribué à diminuer la force et la vigeur des Grecs et des Italiens modernes.

En second lieu, les premiers Romains vivant d'une sorte de bouillie (*puls*), de galette azyme, de pâtes non-levées, puisqu'on ne connut des boulangers et du bon pain, que l'an 580 de la fondation de Rome (*Pline*, lib. XVIII, cap. 10); les anciens Grecs mangeant souvent une espèce de *polenta* faite d'orge grillé, et des figues (les Athéniens sur-tout), ces peuples avaient d'ordinaire les premières voies farcies et embarrassées par ces alimens mucilagineux. C'est pourquoi les médecins étaient obligés de faire souvent vomir et de conseiller la boisson de l'eau chaude. Mais ils avaient une autre manière de prévenir ces embarras gastriques, en stimulant l'estomac et les intestins par des nourritures salées, comme des poissons marinés et par les assaisonnemens les plus piquans; c'est ce qu'on nommait la *drimyphagie*. *Alexandre de Tralles*, lib. VIII, cap. 6, la prescrivait souvent pour cet objet, et *Cœlius Aurelianus*, lib. I. *tard. pass.*, cap. 1, emploie tantôt les vomitifs, tantôt la *drimyphagie*. Aussi nous avons fait remarquer combien les anciens employaient de condimens dans leurs sauces; on peut mettre au premier rang l'assa-fœtida et le garum. Le grand usage des poissons exigeait même de nombreux assaisonnemens.

On a dû remarquer encore que les anciens n'aimaient pas les chairs bouillies et ne faisaient jamais usage de potages et de soupes; or des alimens rôtis, fortement épicés, stimulent bien autrement la fibre, sur-tout dans les climats chauds, que ces nourritures humides et aqueuses, dont on use dans des contrées froides et humides, comme vers le Nord; aussi les Flamands, les Allemands, sont plus mous et plus flasques que ne devaient l'être les Grecs et les Romains; ils ont l'abdomen plus renflé, pour l'ordinaire, que les autres peuples. L'Anglais, qui rejette le bouillon et la soupe, a la fibre plus ferme et plus tendue que les autres septentrionaux. Rien n'empâte davantage que ces bouillies, ces mucilages, ces gélatines, ces nourritures de laitage, de fécules, de farineux dont on se farcit l'estomac

en plusieurs pays, tels que la Suisse, l'Auvergne et le Limousin, etc. Le corps et l'esprit en sont appesantis.

Enfin la coutume pernicieuse de boire beaucoup d'eau chaude a produit chez les Romains déjà dégénérés, les effets les plus nuisibles sur leur constitution; aussi l'Empereur *Claude* la voulut proscrire. *Sénèque*, epist. 78, dit avec raison qu'elle n'énerve pas moins le courage que le corps. En l'amollissant à l'excès, l'eau chaude prépare une vieillesse prématurée, de même que l'abus des bains chauds qui rendent la chair flasque. L'eau chaude dans le vin excitait plus promptement l'ivresse; les thermopotes avaient un teint pâle et verdâtre, ce qu'on remarquait sur-tout chez les Rhodiens. Cependant elle était utile contre les affections convulsives, les maladies de poitrine, celles des reins, de la vessie, et la goutte, qui attaquent souvent les grands buveurs de vin (1). Les boissons glacées étaient également connues.

L'observation la plus générale est encore que le nombre des maladies s'augmente à mesure que le luxe des tables s'accroît, et les médecins sont d'accord sur ce fait avec les moralistes.

---

(1) La pierre, la gravelle s'attribuent principalement à l'usage du vin et des liqueurs fermentées pris en excès, outre les autres causes prédisposantes; les voyageurs ont remarqué que les maladies calculeuses et la goutte n'existaient pas chez les Chinois, les Japonais, etc., à cause du grand et fréquent emploi qu'ils font de boissons chaudes et aqueuses de thé, de saki, espèce de bierre de riz. *Nicol. Trigaut*, *Exped. Christian. apud Sinas*, lib. I, et *Petr. Maffey*, *Indic. rer.*, lib. VI. Les Arméniens qui boivent du vin sont sujets à la gravelle, tandis que les Persans leurs voisins, qui boivent de l'eau, en sont exempts. *Chardin*, Voyag. pers., tom. V, p. 298. Voyez aussi *Roberg*, *de Caldœ potu* et *Gebauer*, *de Potu calido liber. Valisneri*, *oper.*, tom. II, pag. 468, approuve cette coutume de boire chaud, malgré ses inconvéniens; on lui attribue en partie le caractère rampant et servile des Chinois, tandis que l'usage du vin inspire l'esprit de liberté et de courage aux Européens, selon le sentiment de plusieurs médecins philosophes.